



Nature-Cote™ Aguacate



Dé a sus aguacates un tratamiento de primera clase, para que lleguen a su destino final con la frescura que los consumidores desean.



Tanto si viajan por tierra como por mar, ¡estarán frescos cuando lleguen!

Presentamos el nuevo **Nature-Cote™ Aguacate**, nuestro último recubrimiento comestible de origen vegetal que mejora la capacidad natural del aguacate para retener la humedad y mantener la frescura. Este producto sostenible está fabricado con ingredientes de origen natural, lo que lo convierte en una excelente opción para su uso global.

Características y ventajas

- Excelente en el control de la deshidratación
- No interfiere en la maduración natural
- Reduce la aparición de la pulpa gris
- Minimiza la apariencia de encogimiento
- Fácil de aplicar
- Muy versátil en una amplia gama de climas
- Seca rápidamente en secadores con o sin calefacción
- Seca de forma clara



Subject to change without notice. 10.2022



Para obtener información adicional sobre Nature-Cote™ y otros productos poscosecha, llame hoy mismo a su representante de ventas de JBT.

JBT DIVERSIFIED FOOD & HEALTH

FRESH PRODUCE TECHNOLOGIES | FRESH-CUT, ROBOTICS, STEAMING | FRUIT AND VEGETABLE PROCESSING | SECONDARY PROCESSING | ASEPTIC SYSTEMS | FILLING AND CLOSING | IN-CONTAINER STERILIZING | TRAY SEALING | SECONDARY PACKAGING | HIGH-PRESSURE PROCESSING | POWDER PROCESSING | TUNA PROCESSING

FRESH PRODUCE TECHNOLOGIES

Florida, USA: +1 863 683 5411
California, USA: +1 951 222 2300
Valencia, Spain: +34 628 766 151
Capetown, South Africa: +27 21 982 1130
Shanghai, China: +86 21 6341 1616

We're with you, right down the line.™

jbtproducesolutions.com | jbt.com